

## FICHE TECHNIQUE

Le sucre est extrait de la canne à sucre par une succession d'étapes séparatives : lavage, broyage, diffusion, filtration, évaporation, cristallisation, essorage puis séchage.

<b>Dénomination :</b>	<b>Sucre morceaux rangés non raffiné BIO</b>
Conditionnement :	Etui carton 500 g C5
Stockage :	A l'abri des variations de température et d'hygrométrie

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Teneur en saccharose (polarisation) :	>85% à < 99,7%	%
Couleur :	200 à 800	UI
Sucres réducteurs (réducteurs) :	0,30 maxi	%
Cendres :	0,25 maxi	%
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	2 000 maxi	UFC / 10 g
Levures :	1 000 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	1 000 maxi	UFC / 10 g

Valeurs énergétique et nutritionnelle (pour 100g):		
Energie		1 655 kJ / 396 kcal
Matières grasses		0 g
dont acides gras saturés		0 g
Glucides		99 g
dont sucres		99 g
Protéines		0 g
Sel		0 g

Garanties :	
DLUO :	Le sucre n'est pas soumis à l'apposition d'une DLUO (règlement UE n°1169/2011)
OGM :	Ce sucre ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM
Ionisation :	Ce sucre ne subit aucun traitement ionisant
Allergènes :	Ce sucre ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO <sub>2</sub> (< 10 mg / kg)